# Sopa do Espírito Santo

La **sopa do Espírito Santo** ('sopa del Espíritu Santo') es un guiso típico del archipiélago de las Azores, en Portugal, que típicamente se prepara durante el Pentecostés. Contiene pan sentado (pan duro o tostado), coles, papas/patatas, carne de pollo o gallina, carne, hígado y sangre cuajada de vaca, salchicha y tocino de cerdo, vino tinto, menta y otros condimentos. Dependiendo de la isla, se dan ligeras variaciones en la receta, la cual, aunque bastante sencilla, tiene un sabor muy particular.[1]

## Origen

Império do Espírito Santo en Feteira, Terceira

Es originario de la Ilha Terceira y extendido al resto del archipiélago.[2] La celebración del Divino Espíritu Santo, que tiene lugar alrededor de mayo, es muy tradicional en las Azores. La sopa está muy asociada a este evento religioso, que comúnmente se honra en los llamados *impérios* azorianos, unas pequeñas capillas para rendir culto. Todos los barrios y parroquias de todas las islas tienen un *império*.[3] Por ello, la sopa do Espírito Santo también es conocida como **sopa do império**.[1]

## Referencias


1. «Sopas de Espírito Santo (Açores): como são feitas e como fazer (receita)» (https://byacores.com/sopas-espirito-santo/) . *byAçores* (en portugués de Portugal). 27 de diciembre de 2019. Consultado el 12 de julio de 2022.
2. Auzias, Dominique; Labourdette, Jean-Paul (23 de junio de 2022). *Açores 2022/2023 Petit Futé* (en francés). Petit Futé. p. 118 (https://books.google.es/books?id=Xnd3EAAAQBAJ&pg=PT118) . ISBN 978-2-305-07878-6.
3. Martín Fernández, Marta (2017). «Imperios de Terceira (Islas Azores, Portugal)» (https://www.ayuntamiento-losmolinos.es/wp-content/uploads/2020/04/IMPERIOS-EN-TERCEIRA.pdf) . Consultado el 12 de julio de 2022.

Datos: Q98139944